

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.129

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



豚肉を傷めず、旨味を引き出す。 とんかつ好きに不可避な巡礼の地

今週の逸品



ロースカツ定食 2300円

米穀やキャベツの選択を始めとして、改善を齎すべき点は少なくない。が、その難点を越えて、有り余る魅力を漂わす店内。大田区の池上、千鳥、更には市川市の南八幡、柏市の北柏を始め、燕菜の産産を掲げ

る小出門下生の店舗も少なくない。1000円のカツ丼、昼食時の900円定食も満足し得るレベル。子沢山なランドレース種と柔らかい肉質のデュロックを交配した雌に、黒豚のパークシャーの雄を掛けた三元豚使用。

【燕菜】東京都港区新橋6-22-7 ☎03-3431-2122

☎月～金11:00～14:00 17:00～21:30 土11:00～13:30 日祭定休 現金のみ

illustration by Hajime Anzai



食べよ。続いてソースで味わう場合も、衣のサクサク感を失わぬ為に、一切れずつ掛けよ。箸を付けるのは真ん中から、と念押ししたものです。両端は脂が多く、その旨味が舌先が慣れ親しんでしまい、残りの肉を味わう上でマイナスとなる、と説きました。

ロースとヒレと何れの値段が張るか、と彼から逆質問されたのも思い出します。ヒレでしょ、と答えると彼は微笑。『さしが入った霜降り肉がロースだからであろうか、と考えていると、とんかつ好きがロースを好むのは、脂の多さからではなかったのだ、と得心する説明を受けました。

一頭の豚から捌けるのは総じてヒレ1キロ、ロース10キロの見当。然るに食べ手に提示される金額は一人前200〜300円の違いでヒレが高い。即ち一頭から10倍の分量を確保可能なロースの方が高価という結論。その演繹にウームと唸りました。

したり顔で好事家が解説する、とんかつとポークカツレツの違いも最後に述べておけば、後者は乾いたパン粉を塗して、両面に焦げ目を付けた後、オーブンで火を通した料理。

とまれ、揚がり具合は往時と少なからず異なれど、新橋地籍の最南端に位置する仕舞た屋風な燕菜は今でも、とんかつ好きに不可避な巡礼の地と言えましよう。

嘗て「燕菜」の主だった小出英友氏は、僕に話してくれました。とんかつは豚肉を傷めず、その中から旨味を引き出す最高の料理。他の豚料理でも、下手に煮たり炒めると出し殻となってしまう。静かにラードで揚げるのが私の哲学。故に一般的な背脂でなく、内臓を包む腸間膜の脂を使うのが肝なのだ。

更には、一晩寝かした食パンの耳を削いで、柔らかい部分だけをミキサーに入れて作った自家製の生パン粉と火加減が命だ、と付け加えました。ドライタイプの市販のパン粉は文字通り乾いていて宜しくない、とも嘆きます。

理由を尋ねると、乾いたパン粉は油を直ぐに吸うので、肉に火が回る前に衣だけ揚がってしまう。水分を含んだ生パン粉は油の吸い込みが悪く、その水分が油を跳ね返す間に肉の中へと火が入る。斯くて漸くパン粉が油を吸い始めた頃合いを見極め、鍋から取り出すと程良い揚げ具合。肉の中から肉汁が滲み出さぬ為の防護壁が衣。壁の揚がり、肉への火入りが同